



fuego
AUSTRAL

Sauvignon Blanc

-  Amarillo pálido con destellos verdosos, transparente.
-  Mezcla aromas de piña, manzana verde, casco de maracuyá (parchita), pomelo y lemongrass.
-  De acidez vibrante y cuerpo medio, con el frescor propio de su cepa, mineralidad de su terroir, se despide con notas de la piel de frutos cítricos tropicales.
-  Quesos frescos o de pasta blanda (telita, guayanés, tipo Burgos, Petit-suisse), solos o con hierbas (cilantro, albahaca), frutos secos, o sal y pimienta; tequeños; ceviche; pescados con salsas blancas o mantequilla clarificada; pastas con almejas, como el guacuco del Caribe, mariscos con tendencia salada.



- **Categoría:** Vino Blanco
- **País de origen:** Chile - D.O. Valle Central
- **Bodega:** Viña Ventisquero
- **Cepa:** Sauvignon Blanc
- **Año:** 2022
- **Grado alcohólico:** 12%
- **Servir a:** 8°C
- **Capacidad:** 750 ml
- **Unidades por caja:** 12



7808725402603



fuego
AUSTRAL

Merlot



Rojo rubí intenso, con destellos violáceos, brillante, translúcido.



Predominan ciruelas, frambuesas y cerezas, entremezcladas con violeta, clavel, notas ahumadas y vainilla.



Entrada ligeramente dulce, suaves taninos, astringencia propia de la fruta, cierto equilibrio con acento en su nota ahumada.



Carne a la parrilla o a las brasas, hamburguesas, pizza, lomos ahumados, rosbif, estofados ligeros, pastas con salsas rojas, quesos semi-curados/semiduros.



- **Categoría:** Vino Tinto
- **País de origen:** Chile - D.O. Valle Central
- **Bodega:** Viña Ventisquero
- **Año:** 2018
- **Grado alcohólico:** 13%
- **Servir a:** 14°C
- **Capacidad:** 750 ml
- **Unidades por caja:** 12



7808725404010



fuego
AUSTRAL

Cabernet Sauvignon



-  De colores muy intensos rojo oscuro, rubí, con notas violáceas que viran al ladrillo con tiempo.
-  Intenso y con personalidad, con toques a pimienta verde, pimienta, frutas como frambuesa, moras y frutillas maduras, guindas e higos secos, especias y mentol (mentolatum, menta fresca y eucaliptus).
-  Encontraremos sabores complejos, con personalidad aristas a frutas rojas y negras (frambuesa, frutillas, moras, guindas y arándanos). Pimientos verde y rojo, chocolate amargo, pimienta, vainilla, toques mentolados.
-  Ideal para acompañar carnes rojas bien condimentadas como vacuno o cordero con salsas como pimienta y champiñón; también con quesos fuertes como el Roquefort o la línea de quesos manchegos

- **Categoría:** Vino Tinto
- **País de origen:** Chile - D.O. Valle Central
- **Bodega:** Viña Ventisquero
- **Año:** 2022
- **Grado alcohólico:** 13%
- **Servir a:** 14°C
- **Capacidad:** 750 ml
- **Unidades por caja:** 12

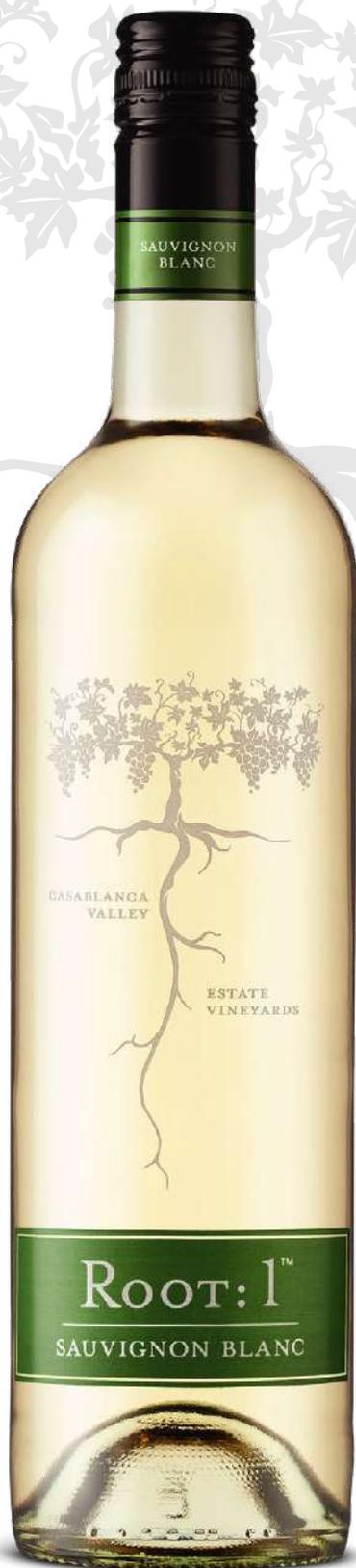


7808725402610

Root:1™

[THE ORIGINAL UNGRAFTED]

SAUVIGNON BLANC 2021



Vino

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

D.O: Valle de Casablanca.

Suelo: Arcilloso-arenoso con una profundidad de 2 metros.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 08 de marzo al 8 de abril, momento en que la uva presentó su mayor potencial aromático. Los racimos fueron recolectados manualmente a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportados y cuidadosamente seleccionados, conservándose la calidad y el carácter obtenidos de este cepaje cultivado en el Valle de Casablanca.

Vendimia: Año de temperaturas medias a bajas lo que hizo retrasar la madurez de las uvas. En los meses de febrero y marzo las temperaturas se mantuvieron medias, lo que finalmente resultó una cosecha tranquila con un alto potencial en los niveles de acidez que permitieron obtener vinos frescos y aromáticos.

DATOS TÉCNICOS

Alc/Vol: 12.5% GL

ph: 3.39

Acidez: 5.99 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar residual: 2.5 g/l

Potencial de guarda: Este vino puede ser guardado hasta 4 años guardado en condiciones apropiadas.

Notas de cata

Color: Verde pálido.

Aroma: Complejo y elegante, se mezclan aromas de frutas cítricas y tropicales, como lima, pomelo, piña y pera de agua, complementadas con suaves toques minerales y hierbas balsámicas.

Boca: Elegante y de acidez vibrante, mantiene el frescor propio de la variedad, donde vuelven a aparecer las frutas cítricas con un final mineral que aporta complejidad.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 8 y 10° C. Este vino es ideal como aperitivo, acompaña ensaladas, frutos de mar, cebiches y pescados.

- **Categoría:** Vino Blanco
- **País de origen:** Chile - D.O.C Valle Casablanca
- **Bodega:** Viña Ventisquero
- **Año:** 2021
- **Capacidad:** 750 ml
- **Unidades por caja:** 12



Root:1™

[THE ORIGINAL UNGRAFTED]

CABERNET SAUVIGNON 2021



Vino

Varietal: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah.

D.O.: Valle de Maipo.

Suelo: Granítico, Franco arcilloso. Profundidad 0,8 a 1,5 m.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 15 de Marzo al 30 de Abril, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos.

Vendimia: Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse medias a altas, sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

DATOS TÉCNICOS

Alc/Vol: 13% GL

pH: 3.7

Acidez: 5.18 g/L (Acido Tartárico)

Azúcar Residual: 4.5 g/l

Potencial de Guarda: Este vino puede ser guardado hasta 7 años en condiciones apropiadas.

Notas de Cata

Color: Rojo rubí profundo.

Aroma: Presenta intensa fruta roja, cassis y delicadas notas a ciruelas, moras y algunos toques de vainilla y caramelo.

Boca: Abre con abundantes sabores frutales como cerezas y ciruelas, complejidad que acompaña su largo final. Sus taninos suaves, persistentes y buena estructura proveen de un marco en perfecto equilibrio. Es un vino de gran cuerpo y final potente que se acentúa con notas frutales y de vainilla.

Gastronomía

Armoniza con quesos maduros como Emmental, Gruyere, tipo Brie o de cabra. Destaca junto a carnes rojas, especialmente grillada o con platos especiados y sabrosos adobados a la pimienta. Combina especialmente con cocina mediterránea.

- **Categoría:** Vino Tinto
- **País de origen:** Chile - D.O.C Valle Maipo
- **Bodega:** Viña Ventisquero
- **Año:** 2021
- **Capacidad:** 750 ml
- **Unidades por caja:** 12



7808725402245

Root:1™

[THE ORIGINAL UNGRAFTED]

PINOT NOIR 2020



vino

Variedad: 100% Pinot noir.

D.O: Valle de Casablanca.

Suelo: Arcilloso-arenoso con una profundidad de 2 metros.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 12 al 22 de Marzo, momento en que la uva presentó cualidades organolépticas óptimas de aromas y madurez de taninos. Los racimos fueron cosechados durante la noche para evitar oxidación y pérdida de calidad.

Vendimia: La temporada 2019 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, frescos y aromáticos.

DATOS TÉCNICOS

Alc/Vol: 12.5% GL

ph: 3.73

Acidez: 4.66 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar residual: 3.18 g/l

Potencial de guarda: Este vino puede ser guardado hasta 5 años guardado en condiciones apropiadas.

notas de cata

Color: Rojo rubí profundos con ribetes violáceos.

Aroma: Frutal, resaltan los aromas de berries rojos frescos como frutillas y frambuesas. Se entremezclan suaves notas de especias y toques de vainilla provenientes de su crianza en encina francesa.

Boca: De cuerpo delicado, pero de buena acidez, se presenta fresco y de taninos suaves, aportando frescor y sedosidad. De buena persistencia, donde vuelven a aparecer las notas de fruta roja fresca, vainilla y especias.

gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 14-15 °C. Acompaña pescados grasos, pastas y carnes blancas.

- **Categoría:** Vino Tinto
- **País de origen:** Chile - D.O.C Valle Casablanca
- **Bodega:** Viña Ventisquero
- **Año:** 2020
- **Capacidad:** 750 ml
- **Unidades por caja:** 12

